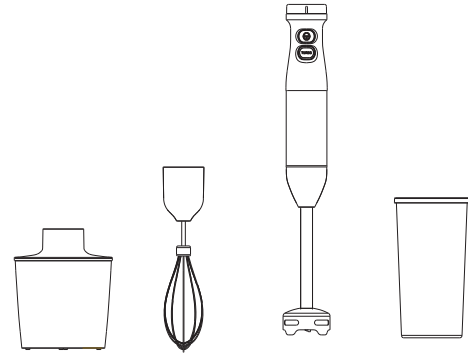
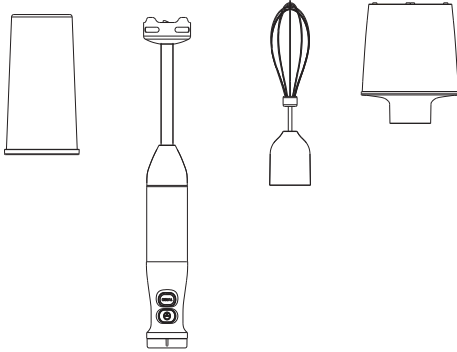




VARINHA



HAND BLENDER

**LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR O APARELHO E GUARDE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA.**

**CONSELHOS DE SEGURANÇA**

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, DEVEM SER SEMPRE SEGUIDAS AS SEGUINTES PRECAUÇÕES BÁSICAS, INCLUINDO:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.
2. ANTES DE UTILIZAR DEVERÁ VERIFICAR SE A TENSÃO DA SUA TOMADA CORRESPONDE À INDICADA NA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.
3. NÃO UTILIZE QUALQUER APARELHO COM UM CABO OU FICHA DANIFICADOS OU DEPOIS DE O APARELHO APRESENTAR FALHAS, CAIR OU ESTIVER DANIFICADO DE QUALQUER FORMA. LEVE O APARELHO A UM SERVIÇO TÉCNICO QUALIFICADO PARA EXAME, REPARAÇÃO OU AJUSTE MECÂNICO.
4. SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, DEVE SER SUBSTITUÍDO POR UM TÉCNICO QUALIFICADO, A FIM DE EVITAR QUALQUER PERIGO.
5. DESLIGUE SEMPRE A VARINHA MÁGICA DA TOMADA SE NÃO ESTIVER EM USO, ANTES DE MONTAR, DESMONTAR OU LIMPAR.
6. NÃO DEIXE O CABO DE ALIMENTAÇÃO PENDURADO NA BORDA DE UMA MESA OU UMA SUPERFÍCIE QUENTE.
7. NÃO MERGULHE A PARTE SUPERIOR DA VARINHA MÁGICA EM ÁGUA POIS DARIA ORIGEM A UM CHOQUE ELÉTRICO.
8. É NECESSÁRIA UMA SUPERVISÃO PRÓXIMA QUANDO O SEU APARELHO ESTÁ A SER UTILIZADO PERTO DE CRIANÇAS OU PESSOAS DOENTES.
9. EVITE O CONTATO COM PEÇAS MÓVEIS.
10. MANTENHA AS MÃOS E OS UTENSÍLIOS FORA DO RECIPIENTE DURANTE A MISTURA PARA REDUZIR O RISCO DE FERIMENTOS GRAVES PARA AS PESSOAS OU DANOS NA VARINHA MÁGICA. UM RASPADOR PODE SER USADO MAS DEVE SER USADO SOMENTE QUANDO A VARINHA MÁGICA NÃO ESTÁ A FUNCIONAR.

- IMPORTANT SAFEGUARDS**
- BEFORE USING THE ELECTRICAL APPLIANCE, THE FOLLOWING BASIC PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
  2. BEFORE USING CHECK THAT THE VOLTAGE OF WALL OUTLET CORRESPOND TO THE ONE SHOWN ON THE RATING PLATE.
  3. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.
  4. IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR A AUTHORIZED SERVICE AGENT OR A QUALIFIED TECHNICIAN IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
  5. ALWAYS DISCONNECT THE BLENDER FROM THE SUPPLY IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING.
  6. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR HOT SURFACE.
  7. DO NOT IMMEDIATELY IMMERSER UPPER PART OF BLENDER INTO WATER AS THIS WOULD GIVE RISE TO ELECTRIC SHOCK.
  8. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN YOUR APPLIANCE IS BEING USED NEAR CHILDREN OR INFIRM PERSONS.
  9. AVOID CONTACTING MOVING PARTS.
  10. KEEP HANDS AND UTENSILS OUT OF CONTAINER WHILE BLENDING TO REDUCE THE RISK OF SEVERE INJURY TO PERSONS OR DAMAGE TO THE BLENDER. A SCRAPER MAY BE USED BUT MUST BE USED ONLY WHEN THE BLENDER IS NOT RUNNING.

**READ THIS BOOKLET THOROUGHLY BEFORE USING AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE**

- 23. ALWAYS HOLD THE BLADE STEM INSTEAD OF CUTTING EDGE WHEN HANDLING AND CLEANING THE BLADE.
- 24. BE CARE OF POTENTIAL INJURY FROM MISUSE.
- 25. CARE SHALL BE TAKEN WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWL AND DURING CLEANING.
- 26. BE CAREFUL IF HOT LIQUID IS Poured INTO THE FOOD PROCESSOR OR BLENDER AS IT CAN BE EJECTED OUT OF THE APPLIANCE DUE TO A SUDDEN STEAMING.
- 27. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE BLENDER WITHOUT SUPERVISION.
- 28. SWITCH OFF THE APPLIANCE AND DISCONNECT FROM SUPPLY BEFORE CHANGING ACCESSORIES OR APPROACHING PARTS THAT MOVE IN USE.
- 29. THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:
  - STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES AND OTHER WORKING ENVIRONMENTS;
  - FARM HOUSES;
  - BY CLIENTS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL TYPE ENVIRONMENTS;
  - BED AND BREAKFAST TYPE ENVIRONMENTS.
- 30. THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE AND ITS CORD OUT OF REACH OF CHILDREN.
- 31. THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.
- 32. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN UNLESS THEY ARE AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND SUPERVISED. KEEP THE APPLIANCE AND ITS CORD OUT OF REACH OF CHILDREN AGED LESS THAN 8 YEARS.
- 33. APPLIANCES CAN BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.

- 23. O APARELHO PODE SER UTILIZADO POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO DESDE QUE TENHAM RECEBIDO SUPERVISÃO OU INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO E COMPREENDAM OS PERIGOS ENVOLVIDOS.
- 24. TENHA CUIDADO COM POSSÍVEIS LESÕES DECORRENTES DO USO INDEVIDO.
- 25. DEVE TER CUIDADO AO COLOCAR AS LÂMINAS DE CORTE AFIADAS, AO ESVAZIAR A TAÇA E DURANTE A LIMPEZA.
- 26. TENHA CUIDADO SE DERRAMAR LÍQUIDO QUENTE NO RECIPIENTE POIS PODE SER EXPULSO PARA FORA DO APARELHO DEVIDO A UM VAPOR REPENTINO.
- 27. NÃO PERMITA QUE AS CRIANÇAS USEM A VARINHA MÁGICA SEM SUPERVISÃO.
- 28. DESLIGUE O APARELHO E RETIRE A FICHA DA TOMADA ANTES DE TROCAR ACESSÓRIOS OU APROXIMAR-SE DE PEÇAS QUE SE MOVEM DURANTE A UTILIZAÇÃO.
- 29. ESTE APARELHO DESTINA-SE A SER UTILIZADO EM APLICAÇÕES DOMÉSTICAS E SIMILARES, TAIS COMO:
  - ÁREAS DE COPA EM LOJAS, ESCRITÓRIOS E OUTROS AMBIENTES DE TRABALHO;
  - CASAS DE CAMPO;
  - POR CLIENTES EM HOTÉIS, MOTÉIS E OUTROS AMBIENTES RESIDENCIAIS;
  - HOSTELS.
- 30. ESTE APARELHO NÃO PODE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS. MANTENHA O APARELHO E O SEU CABO FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS.
- 31. ESTE APARELHO PODE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS COM IDADE IGUAL OU SUPERIOR A 8 ANOS SE TIVEREM RECEBIDO SUPERVISÃO OU INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO DE FORMA SEGURA E SE COMPREENDEREM OS PERIGOS ENVOLVIDOS.
- 32. A LIMPEZA E MANUTENÇÃO NÃO DEVE SER REALIZADA POR CRIANÇAS A MENOS QUE TENHAM MAIS DE 8 ANOS E SEJAM SUPERVISIONADAS. MANTENHA O APARELHO E O CABO DE ALIMENTAÇÃO FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS COM MENOS DE 8 ANOS.
- 33. O APARELHO PODE SER UTILIZADO POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO DESDE QUE TENHAM RECEBIDO SUPERVISÃO OU INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO E COMPREENDAM OS PERIGOS ENVOLVIDOS.

11. THE APPLIANCE CANNOT BE USED FOR CHOPPING ICE OR BLENDING HARD AND DRY SUBSTANCE, OTHERWISE THE BLADE COULD BE BLUNTED.  
 12. TO REDUCE THE RISK OF INJURY, NEVER PLACE CUTTING BLADE ON BASE WITHOUT FIRST PUTTING BOWL PROPERLY IN PLACE.  
 13. BE SURE CHOPPER LID IS SECURELY LOCKED IN PLACE BEFORE OPERATING APPLIANCE.  
 14. THE USE OF ACCESSORY NOT RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES TO PERSONS.  
 15. DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN ITS INTENDED USE.  
 16. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.  
 17. THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN UNLESS THEY ARE OLDER THAN 8 AND SUPERVISED.  
 18. SAVE THESE INSTRUCTIONS.  
 19. BEFORE REMOVING THE LID FROM THE JAR, RELEASE THE BUTTON AND UNPLUG THE APPLIANCE. WAIT UNTIL THE BLADES HAVE COME TO A COMPLETE STOP.  
 20. ALWAYS REMOVE THE BLADE ASSEMBLY BEFORE POURING CONTENTS FROM JAR.  
 21. BE SURE TO SWITCH OFF THE APPLIANCE AFTER EACH USE OF YOUR FOOD PROCESSOR. MAKE SURE THE MOTOR STOPS COMPLETELY BEFORE DISSASSEMBLING.  
 22. THE METAL BLADES ARE EXTREMELY SHARP, PLEASE HANDLE CAREFULLY.

11. O APARELHO NÃO PODE SER UTILIZADO PARA PICAR GELO OU MISTURAR SUBSTÂNCIAS DURAS E SECAS, CASO CONTRÁRIO A LÂMINA PODE SER DANIFICADA.

12. PARA REDUZIR O RISCO DE LESÕES, NUNCA COLOQUE A LÂMINA DE CORTE NA BASE SEM COLOCAR A TIGELA CORRETAMENTE NO LUGAR.

13. CERTIFIQUE-SE DE QUE A TAMPA DO PICADOR ESTÁ FIRMEMENTE TRANCADA NO LUGAR ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

14. A UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS NÃO RECOMENDADOS PELO FABRICANTE PODE CAUSAR LESÕES AO UTILIZADOR.

15. NÃO UTILIZE O APARELHO PARA OUTROS FINS QUE NÃO O PREVISTO.

16. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO.

17. ESTE APARELHO PODE SER USADO POR CRIANÇAS A PARTIR DOS 8 ANOS E PESSOAS COM CAPACIDADE FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS, SE TIVEREM RECEBIDO SUPERVISÃO OU INSTRUÇÃO SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO DE FORMA SEGURA E COMPREENDER OS PERIGOS ENVOLVIDOS. AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO. A LIMPEZA E MANUTENÇÃO PELO UTILIZADOR NÃO DEVEM SER EFETUADAS POR CRIANÇAS, A MENOS QUE TENHAM MAIS DE 8 ANOS E SEJAM SUPERVISIONADAS.

18. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

19. ANTES DE RETIRAR A TAMPA DO FRASCO, SOLTE O BOTÃO E RETIRE A FICHA DA TOMADA, AGUARDE ATÉ QUE AS LÂMINAS PAREM COMPLETAMENTE.

20. RETIRE SEMPRE O CONJUNTO DA LÂMINA ANTES DE DEITAR O CONTEÚDO DO FRASCO.

21. CERTIFIQUE-SE QUE DESLIGA O APARELHO APÓS CADA UTILIZAÇÃO DA SUA VARINHA. CERTIFIQUE-SE QUE O MOTOR PARA COMPLETAMENTE ANTES DE DESMONTAR.

22. AS LÂMINAS METÁLICAS SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS, MANUSEIE COM CUIDADO.

## BEFORE FIRST USE

1. REMOVE ALL PACKAGING MATERIALS
  2. REMOVE ANY STICKERS OR LABELS FROM THE APPLIANCE
  3. THOROUGHLY CLEAN THE REMOVABLE CRISPING INSERT AND PAN WITH HOT WATER, SOME WASHING-UP LIQUID AND A NON-ABRASIVE SPONGE.
  4. WIPE INSIDE AND OUTSIDE OF THE APPLIANCE WITH A MOIST CLOTH.
- THIS IS AN OIL-FREE FRYER THAT WORKS ON HOT AIR, DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR FRYING FAT.

## PREPARING FOR USE

1. PLACE THE APPLIANCE ON A STABLE, HORIZONTAL AND EVEN SURFACE.
- DO NOT PLACE THE APPLIANCE ON NON-HEAT-RESISTANT SURFACE.**
2. PLACE THE GRIDIRON IN THE PAN (FIG.3).
3. PULL THE CORD FROM THE STORAGE COMPARTMENT WHICH LOCATES ON THE BOTTOM OF THE APPLIANCE.

**DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.**  
**DO NOT PUT ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE, THE AIRFLOW WILL BE DISRUPTED AND AFFECTS THE HOT AIR FRYING RESULT.**

## USING THE APPLIANCE

THE OIL-FREE CAN PREPARE A LARGE RANGE OF INGREDIENTS.

## HOT AIR FRYING

1. PLUG IN THE MAINS PLUG..
2. CAREFULLY PULL THE PAN OUT OF THE HOT-AIR FRYER ( FIG.6)
3. PUT THE INGREDIENTS IN THE REMOVABLE CRISPING INSERT. (FIG.5)

**NOTE: DO NOT EXCEED THE MAX INDICATOR (SEE SECTION "SETTINGS" IN THIS CHAPTER), AS IT MAY EFFECT THE QUALITY OF THE FOOD.**

4. SLIDE THE PAN BACK INTO THE HOT-AIR FRYER (FIG 4)
- NOTING TO CAREFULLY ALIGN WITH THE GUIDES IN THE BODY OF THE FRYER.  
**NEVER USE THE PAN WITHOUT THE REMOVABLE CRISPING INSERT IN IT.**

**CAUTION: DO NOT TOUCH THE PAN DURING AND SOME TIME AFTER USE, AS IT GETS VERY HOT. ONLY HOLD THE PAN BY THE HANDLE.**

5. DETERMINE THE REQUIRED PREPARATION TIME FOR THE INGREDIENT ( SEE SECTION 'SETTINGS' IN THIS CHAPTER).

**ADD 3 MINUTES TO THE PREPARATION TIME WHEN THE APPLIANCE IS COLD.**  
**NOTE: IF YOU WANT, YOU CAN ALSO LET THE APPLIANCE PREHEAT WITHOUT ANY INGREDIENTS INSIDE. THEN FILL THE REMOVABLE CRISPING INSERT AND TURN THE TIMER KNOB TO THE REQUIRED PREPARATION TIME.**

- A. THE TIMER STARTS COUNTING DOWN THE SET PREPARATION TIME.
- B. EXCESS OIL FROM THE INGREDIENTS IS COLLECTED ON THE BOTTOM OF THE PAN.

ADICIONE 3 MINUTOS NO TIEMPO DE PREPARACIÓN CUANDO EL APARELLO ESTÁ FRÍO. NOTA: SE PRETENDER, TAMBIÉN PODE DEJAR O APARELLO PRE-AQUECER SEM QUAISQUER INGREDIENTES NO INTERIOR, EM SEGUIDA, COLOQUE OS INGREDIENTES NO CESTO REMOVIVEL E RODE O BOTÃO DO TEMPORIZADOR PARA O TIEMPO DE PREPARACIÓN NECESSÁRIO.

5. DETERMINE O TIEMPO DE PREPARACIÓN NECESSÁRIO PARA O INGREDIENTE (VER SEÇÃO "DEFINIÇÕES" NESTE CAPÍTULO).

**ATENÇÃO: NÃO TOQUE NO CESTO DURANTE ALGUM TIEMPO APÓS O USO POIS FICA MUITO QUENTE. SEGUIR A CUBA APENAS PELA PEGA.**

NUNCA USE O APARELHO SEM O CESTO REMOVIVEL.  
 ALINHE CUIDADOSAMENTE COM AS GUIAS NO CORPO DA FRITADEIRA.  
 4. DESLIZE A CUBA DE VOLTA PARA A FRITADEIRA SEM ÓLEO (FIG.4).

**NOTA: NÃO EXCEDA O INDICADOR MAX (VER SEÇÃO "DEFINIÇÕES" NESTE CAPÍTULO) POIS PODE AFETAR A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.**

3. COLOQUE OS INGREDIENTES NO CESTO REMOVIVEL (FIG.5).  
 2. PUXE CUIDADOSAMENTE A CUBA PARA FORA DA FRITADEIRA SEM ÓLEO (FIG.6).  
 1. LIGUE A FICHA NA TOMADA.

## FRITURA A AR QUENTE

A FRITADEIRA SEM ÓLEO PODE PREPARAR UMA GRANDE VARIEDADE DE INGREDIENTES.

## USAR O APARELHO

**NÃO ENCHA A CUBA COM ÓLEO OU OUTRO LÍQUIDO.**  
**NÃO COLOQUE OBJETOS POR CIMA DO APARELHO, O FLUXO DE AR SERÁ INTERROMPIDO E AFETARÁ O RESULTADO DA FRITURA A AR QUENTE.**

INTERIOR DO APARELHO

3. PUXE O CABO DO COMPARTIMENTO DE ARMAZENAÇÃO QUE SE LOCALIZA NA PARTE INFERIOR DO APARELHO.  
 2. COLOQUE A GRELHA NO CESTO (FIG.3).

**NÃO COLOQUE O APARELHO NUMA SUPERFÍCIE NÃO RESISTENTE AO CALOR.**

## PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

1. COLOQUE O APARELHO NUMA SUPERFÍCIE ESTÁVEL, HORIZONTAL E UNIFORME.  
 CUBA COM ÓLEO OU GORDURA DE FRITURA.  
 ESTA É UMA FRITADEIRA SEM ÓLEO QUE FUNCIONA COM AR QUENTE. NÃO ENCHA A

4. LIMPE O EXTERIOR E O INTERIOR DO APARELHO COM UM PANO ÚMIDO.  
 3. LIMPE CUIDADOSAMENTE A CUBA, O CESTO REMOVIVEL E A FRITADEIRA COM ÁGUA E UMA ESPONJA SUAVE E UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA.

2. RETIRE OS AUTOCOLANTES OU ETIQUETAS DO APARELHO.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. REMOVA TODOS OS MATERIAIS DE EMBALAGEM.

34. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

35. THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE AND ITS CORD OUT OF REACH OF CHILDREN.

### KNOW YOUR BLENDER (IT IS SUITABLE FOR BLENDING VEGETABLE AND FRUIT)

LOW SPEED BUTTON (TURBO BUTTON)

MOTOR UNIT

BLEND ROD

TURN IN ANTI-CLOCKWISE TO LOCK WITH MOTOR UNIT.  
TO UNLOCK, TURN IT IN ADVERSE DIRECTION

LOCK

BLENDING JAR WITH A MEASUREMENT SCALE CAPACITY 700ML  
IDEAL FOR PREPARING SMALL AMOUNT OF PROCESSED FOOD

NOTE: THE BLENDING JAR CAN BE ONLY USED FOR BLENDING FOOD. PLEASE CLEAN IT IMMEDIATELY AFTER EACH USE. NEVER USE IT TO STORE FOOD.

### KNOW YOUR ACCESSORY-CHOPPER (USING FOR CHOPPING MEAT AND MAKING GARLIC PASTE)

MOTOR UNIT

INSERT THE MOTOR UNIT INTO THE HOKE OF THE CHOPPER LID

CHOPPER LID

KNIFE BLADE (AS THE BLADE IS VERY SHARP HANDLE WITH CARE TO AVOID ANY INJURY)

JAR (IDEAL FOR PREPARING SMALL AMOUNT OF CHOOPED CARROT OR MEAT)  
NOTE: THE JAR CAN BE ONLY USED FOR BLENDING FOOD. PLEASE CLEAN IT IMMEDIATELY AFTER EACH USE. NEVER USE IT TO STORE FOOD

34. AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO.

35. ESTE APARELHO NÃO PODE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS. MANTENHA O APARELHO E O SEU CABO DE ALIMENTAÇÃO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

### CONHEÇA O SEU APARELHO (ADEQUADO PARA MISTURAR VEGETAIS E FRUTAS)

BOTÃO VELOCIDADE BAIXA  
BOTÃO VELOCIDADE ALTA (TURBO)

UNIDADE MOTORA

HASTE DESTACÁVEL  
RODE NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO PARA PRENDER À UNIDADE MOTORA;  
PARA DESMONTAR, RODE NO SENTIDO CONTRÁRIO.

APERTAR

FRASCO PARA MISTURAR COM CAPACIDADE DE 700 ML  
IDEAL PARA PREPARAR PEQUENAS QUANTIDADES DE COMIDA PROCESSADA  
NOTA: O FRASCO DE MISTURA SÓ PODE SER USADO PARA MISTURAR INGREDIENTES,  
LIMPE IMEDIATAMENTE APÓS CADA USO. NUNCA O UTILIZE PARA GUARDAR COMIDA.

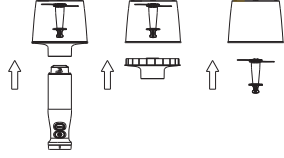
### CONHEÇA OS SEUS ACESSÓRIOS - PICADOR (USADO PARA PICAR CARNE E FAZER PASTA DE ALHO)

UNIDADE MOTORA  
INSIRA A UNIDADE MOTORA NO FURO DA TAMPA DO PICADOR

TAMPA DO PICADOR

LÂMINA (COMO A LÂMINA É EXTREMAMENTE AFIADA,  
MANUSEIE-A COM CUIDADO PARA EVITAR LESÕES).

TAÇA DO PICADOR (IDEAL PARA PREPARAR PEQUENAS QUANTIDADES DE CENOURAS PICADAS OU CARNE)  
NOTA: A TAÇA DEVE SER APENAS USADA PARA PICAR COMIDA,  
LIMPE IMEDIATAMENTE APÓS CADA USO. NUNCA USE PARA GUARDAR ALIMENTOS.



**INSTRUCTION FOR CHOPPER**

1. MAX OPERATION DURATION PER TIME SHOULD LESS THAN 30S, AND 3 MINUTES REST TIME MUST BE MAINTAINED AT TWO CONSECUTIVE CYCLES.

2. PLACE THE CHOPPER BOWL ON A CLEAN, LEVEL SURFACE.

3. ASSEMBLE THE STAINLESS CHOPPING BLADE INTO THE CHOPPER BOWL, AS SHOWN IN BELOW FIGURE.

4. PLACE FOOD INTO THE CHOPPER BOWL.

NOTE: REMOVE THE BONE OF THE MEAT, CUT SMALL PIECE, THEN PLACE THE MEAT INTO BOWL. THE MAX QUANTITY OF MEAT CAN'T EXCEED 200G IN EVERY BLENDING.

5. ATTACH THE LID ONTO THE CHOPPER BOWL BY PRESSING IT DOWN. DETACH THE LID BY LIFTING IT UP.

6. INSERT THE MOTOR UNIT INTO THE HOLE OF THE CHOPPER LID.

7. LOWER THE HAND-HELD BLENDER INTO FOOD. THEN PRESS AND HOLD THE LOW SPEED BUTTON OR HIGH SPEED BUTTON TO START OPERATING.

8. TO STOP THE APPLIANCE RELEASE THE LOW SPEED BUTTON OR HIGH SPEED BUTTON OF THE MOTOR UNIT.

9. AFTER FINISHING CHOPPING, UNPLUG THE POWER OUTLET FIRSTLY, THEN REMOVE THE MOTOR UNIT FROM THE CHOPPER LID BY TURNING IT IN ANTI-CLOCKWISE.

10. OPEN THE CHOPPER LID BY TURNING IT IN ANTI-CLOCKWISE AND REMOVE THE CHOPPED FOOD.

**CAUTION**

-TO REDUCE THE RISK OF INJURY, NEVER PLACE CUTTING BLADE ON BASE WITHOUT FIRST PUTTING BOWL PROPERLY IN PLACE.

-BE SURE CHOPPER LID IS SECURELY LOCKED IN PLACE BEFORE OPERATING APPLIANCE.

-DURING OPERATING OR AFTER CHOPPING, FOR SAFETY, YOU SHALL DISASSEMBLE THE CHOPPER LID FROM THE CHOPPER LID FIRSTLY, THEN REMOVE THE CHOPPER LID. NEVER REMOVE THE CHOPPER LID WITH THE MOTOR UNIT IN PLACE.

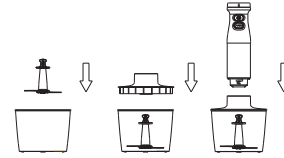
6. QUANDO MISTURAR CENOURAS, CORTE AS CENOURAS EM PEDAÇOS PEQUENOS E COLOQUE-OS NO RECIPIENTE DE MISTURA, A QUANTIDADE MÁXIMA DE CENOURAS NÃO DEVE EXCEDER 280 G, EM SEGUIDA ADICIONE 420 G DE ÁGUA, EM CADA MISTURA.

#### INSTRUÇÕES PARA O PICADOR

1. A DURAÇÃO MÁXIMA DE FUNCIONAMENTO DEVE SER INFERIOR A 30 SEGUNDOS, COM 3 MINUTOS DE REPOUSO ENTRE DOIS CICLOS CONSECUTIVOS.
2. COLOQUE A TAÇA DO PICADOR NUMA SUPERFÍCIE LIMPA E NIVELADA.
3. MONTE A LÂMINA DE CORTE DE AÇO INOXIDÁVEL NA TAÇA DO PICADOR, COMO MOSTRA A FIGURA ABAIXO.
4. COLOQUE OS INGREDIENTES NA TAÇA DO PICADOR.
5. RETIRE OS OSSOS DA CARNE, CORTE EM PEDAÇOS PEQUENOS, EM SEGUIDA COLOQUE A CARNE NA TAÇA, A QUANTIDADE MÁXIMA DE CARNE NÃO DEVE EXCEDER 200 G.
6. COLOQUE A TAMPA NA TAÇA DO PICADOR PRESSIONANDO PARA BAIXO. PARA RETIRAR A TAMPA, PUXE PARA CIMA.
7. INSIRA A UNIDADE DO MOTOR NO ORIFÍCIO DA TAMPA DO PICADOR.
8. BAIXE A VARINHA ATÉ À COMIDA. DEPOIS MANTENHA PRESSIONADO O BOTÃO DE BAIXA VELOCIDADE OU O BOTÃO DE ALTA VELOCIDADE PARA INICIAR O FUNCIONAMENTO.
9. PARA PARAR A OPERAÇÃO LIBERTE O BOTÃO DE BAIXA VELOCIDADE OU O BOTÃO DE ALTA VELOCIDADE DA UNIDADE MOTORA.
10. DEPOIS DE TERMINAR DE CORTAR, DESLIGUE A FICHA DA TOMADA EM PRIMEIRO LUGAR, E EM SEGUIDA, REMOVA A UNIDADE DO MOTOR DA TAMPA DO PICADOR, RODANDO-A NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO.
11. ABRA A TAMPA DO PICADOR RODANDO-A NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO E RETIRE OS ALIMENTOS PICADOS.

#### ATENÇÃO:

- PARA REDUZIR O RISCO DE LESÕES, NUNCA COLOQUE A LÂMINA DE CORTE NA BASE SEM PRIMEIRO COLOCAR A TAÇA CORRETAMENTE NO LUGAR.
- CERTIFIQUE-SE QUE A TAMPA DO PICADOR ESTÁ FIRMEMENTE PRESA NO LUGAR ANTES DE LIGAR O APARELHO.
- DURANTE O FUNCIONAMENTO OU APÓS PICAR, POR SEGURANÇA, DEVE DESMONTAR PRIMEIRO A UNIDADE MOTORA DA TAMPA DO PICADOR E, EM SEGUIDA, RETIRAR A TAMPA DO PICADOR. NUNCA RETIRE A TAMPA DO PICADOR COM A UNIDADE DO MOTOR NO LUGAR.



## INSTRUCTION FOR EGG WHITE BEATER

MAX OPERATION DURATION PER TIME CANNOT EXCEED 1 MINUTE, AND 3 MINUTES REST TIME MUST BE MAINTAINED AT TWO CONSECUTIVE CYCLES.

1. TO ASSEMBLE THE EGG WHITE BEATER WITH THE MOTOR UNIT, TURN THE WHISK ANTI-CLOCKWISE DIRECTION UNTIL TIGHTENED. TO DISASSEMBLE, JUST TURN IN THE ADVERSE DIRECTION.
2. SIMPLY PLUG THE HAND-HELD BLENDER TO POWER OUTLET.
3. PLACE EGG WHITE INTO THE CUP. GENERALLY, TWO EGGS WHITE IS ENOUGH.
4. LOWER THE HAND-HELD BLENDER INTO FOOD. THEN PRESS AND HOLD THE LOW SPEED BUTTON OR HIGH SPEED BUTTON TO START OPERATING.
5. TO STOP THE HAND-HELD BLENDER RELEASE THE LOW SPEED BUTTON OR HIGH SPEED BUTTON OF THE MOTOR UNIT.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. UNPLUG THE APPLIANCE AND REMOVE THE DETACHABLE STEM.

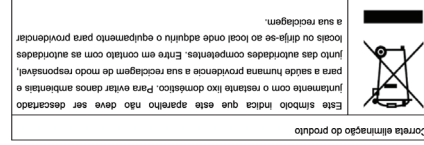
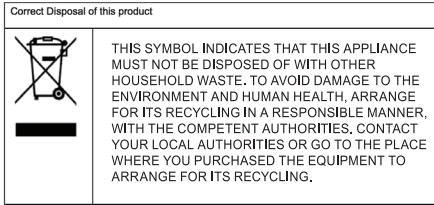
NOTE: DO NOT IMMERSE THE DETACHABLE STEM OF THE BLENDER IN WATER BECAUSE OVERTIME THE LUBRICATION ON THE BEARINGS MAY WASH AWAY.

2. WASH THE DETACHABLE STEM UNDER RUNNING WATER, WITHOUT THE USE OF ABRASIVE CLEANER OR DETERGENTS. AFTER FINISHING CLEANING THE DETACHABLE STEM, PLACE IT UPRIGHT SO THAT ANY WATER WHICH MAY HAVE GOT IN, CAN DRAIN OUT. THE STEM IS DISHWASHER SAFE COMPONENT.
3. WASH THE CUP, BOWL, BEATER AND BLADE IN WARM SOAPY WATER. THE BOWL AND THE BEATER ARE NOT RECOMMENDED TO PLACE IN DISHWASHER AS THE PLASTIC COMPONENT DETERIORATES THROUGH PROLONGED USE OF DISHWASHER CLEANING.
4. WIPE THE MOTOR UNIT WITH A DAMP CLOTH. NEVER IMMERSE IT IN WATER FOR CLEANING AS A ELECTRIC SHOCK MAY OCCUR.
5. DRY THOROUGHLY.

CAUTION: BLADES ARE VERY SHARP, HANDLE WITH CARE.

QUICK CLEANING

BETWEEN PROCESSING TASKS, HOLD THE HAND-HELD BLENDER IN THE CUP HALF FILLED WITH WATER AND TURN ON FOR A FEW SECONDS.



1. RETIRE A FICHA DA TOMADA E RETIRE A HASTE DESTACÁVEL.
  2. LAVE A HASTE DESTACÁVEL EM ÁGUA CORRENTE. SEM O USO DE DETERGENTES ABRASIVOS. DEPOIS DE TERMINAR DE LIMPAR A HASTE DESTACÁVEL, COLOQUE-A NA POSIÇÃO VERTICAL PARA QUE QUALQUER ÁGUA QUE POSSA TER ENTRADO, POSSA ESCORRER. A HASTE É UM COMPONENTE SEGURO PARA LAVAR NA MÁQUINA DA LOIÇA.
  3. LAVE O COPO, TAÇA, BATEDOR E LÂMINA EM ÁGUA MORN A E SABÃO. NÃO É RECOMENDADA A LAVAGEM NA MÁQUINA DA LOIÇA DA TAÇA E DO BATEDOR, POIS O COMPONENTE PLÁSTICO DETERIORA-SE COM O USO PROLONGADO DA LAVAGEM NA MÁQUINA DA LOIÇA.
  4. LIMPE A UNIDADE MOTORA COM UM PANO ÚMIDO. NUNCA MERGULHE EM ÁGUA PARA LIMPAR, POIS PODE OCORRER UM CHOQUE ELÉTRICO.
  5. SEQUE BEM.
- ATENÇÃO: AS LÂMINAS SÃO MUITO AFIADAS, MANUSEIE-AS COM CUIDADO. LIMPEZA RÁPIDA
- ENTRE TAREFAS, SEGUIRE A VARINHA NO COPO CHEIO ATÉ MEIO COM ÁGUA E LIGUE POR ALGUNS SEGUNDOS.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. PARA PARAR, DEIXE DE PRESSIONAR O BOTÃO DE VELOCIDADE BAIXA OU O DE VELOCIDADE ALTA DA UNIDADE MOTORA.
  2. LIGUE A FICHA DA VARINHA À TOMADA.
  3. COLOQUE AS CLARAS NO COPO, GERALMENTE DUAS CLARAS É SUFICIENTE.
  4. BAIXE A VARINHA ATÉ AOS INGREDIENTES, EM SEGUIDA PRESSIONE E MANTENHA PREMIDO O BOTÃO DE VELOCIDADE BAIXA OU O DE VELOCIDADE ALTA PARA INICIAR O FUNCIONAMENTO.
  5. PARA PARAR, DEIXE DE PRESSIONAR O BOTÃO DE VELOCIDADE BAIXA OU O DE VELOCIDADE ALTA DA UNIDADE MOTORA.
- A DURAÇÃO MÁXIMA DE OPERAÇÃO NÃO PODE EXCEDER 1 MINUTO, E 3 MINUTOS DE REPOUSO DEVE SER MANTIDO EM DOIS CICLOS CONSECUTIVOS.
1. PARA MONTAR O BATEDOR NA UNIDADE MOTORA, RODE O BATEDOR NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO ATÉ BLOQUEAR. PARA DESMONTAR, BASTA RODAR NA POSIÇÃO CONTRÁRIA.
2. LIGUE A FICHA DA VARINHA À TOMADA.